

UNIONCAMERE
LOMBARDIA
Camere di commercio lombarde



Etichettatura dei prodotti lattiero caseari: Stato dell'arte e novità

5 dicembre 2023

Cristina Giovannini Luca



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

ETICHETTATURA NELLA FILIERA LATTIERO CASEARIA: STATO DELL'ARTE



Riferimenti normativi

ORIZZONTALE

- Reg. UE 1169/2011
- D. Lgs 145/2017
- D. Lgs 231/2017
- D. Lgs 116/2020

VERTICALE

- Latte
- Formaggio
- Yogurt
- Burro



Riferimenti normativi

R.D. 2033/1925

Legge 3 maggio 1989, n.169

D.M. 27 maggio 2004

D.L. 24 giugno 2004, n. 157

D. Lgs 8 ottobre 2011, n. 175

Circolare 4 gennaio 1972, n. 2

Reg. UE n. 1308/2013

Reg. CE n. 445/2007

Decreto 12 dicembre 2012

Reg. CE n. 853/2004

Decreto 9 dicembre 2016



Informazioni obbligatorie

- **Denominazione dell'alimento***
- Elenco degli **ingredienti**
- Ingredienti o coadiuvanti tecnologici che provochino **allergie o intolleranze**
- Quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti (**QUID**)
- **Quantità** netta dell'alimento*
- **Termine minimo di conservazione/data di scadenza**
- Condizioni particolari di **conservazione e/o condizioni d'impiego**, se particolari
- Nome o ragione sociale e indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti
- Sede dello **stabilimento di produzione o**, se diverso, **di confezionamento** (D. Lgs 145/2017)
- **Paese d'origine** o luogo di provenienza, ove previsto (normativa nazionale!)
- **Istruzioni per l'uso**, se necessario
- **Lotto** (D. Lgs 231/2017)
- **Dichiarazione nutrizionale**, salvo esenzioni
- **Marchio d'identificazione/bollo sanitario**, per prodotti che fuoriescono da stabilimenti sottoposti a riconoscimento

Sull'imballaggio o
sull'**etichetta ad esso apposta**

*** Devono essere riportate nello
stesso campo visivo**



Altri requisiti



Pratiche leali
d'informazione



Lingua



Modalità di
presentazione
grafica



Pratiche leali d'informazione

Le informazioni sugli alimenti:

- **non inducono in errore il consumatore** es. circa le caratteristiche dell'alimento (composizione, origine, proprietà, etc.), anche suggerendo la presenza di caratteristiche particolari quando sono in realtà comuni a prodotti analoghi
- sono **precise, chiare e facilmente comprensibili** per il consumatore
- non attribuiscono **proprietà atte a prevenire, trattare o guarire** una malattia umana

I **divieti** e le **limitazioni** sono validi anche per **pubblicità e presentazione** degli alimenti **in tutte le sue forme** (es. brochure, e-commerce, etc.)



Requisiti linguistici

- Le informazioni obbligatorie sugli alimenti devono essere riportate in una **lingua facilmente comprensibile** da parte dei consumatori dei Paesi in cui l'alimento è commercializzato -> es. italiano in Italia, francese in Francia, etc.
- **Sono consentite 2 o più lingue**, ma è vietato riportare alcune indicazioni in una lingua e altre in un'altra lingua

Informazioni nutrizionali		
Valori medi per 100 gr di prodotto		
VALORE ENERGETICO	kcal	391
	kJ	1649
GRASSI	g	10,3
di cui saturi	g	3,2
di cui monoinsaturi	g	5,5
di cui polinsaturi	g	1,6
CARBOIDRATI	g	53,3
di cui zuccheri	g	11,4
PROTEINE	g	20,8
SALE	g	0,5

Per una buona conservazione del prodotto e delle sue particolari caratteristiche, si consiglia di tenerlo in luogo fresco, asciutto, al riparo da fonti luminose troppo intense.

- Keep cool and dry, do not expose to the sun.
- Kuhl und trocken lagern, den sonnensstrahlen nicht aussetzen.

Dopo l'apertura del pacchetto, il prodotto non utilizzato può essere conservato in un contenitore chiuso ermeticamente sino alla data di consumo consigliata indicata sulla confezione.

Da consumarsi preferibilmente entro il:
Best before:
Mindestens haltbar bis ende:



Modalità di presentazione

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti devono essere **riportate in un punto evidente**, in modo che siano **facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili**; inoltre, non devono risultare nascoste, oscurate, limitate o separate da altri elementi grafici o da scritte che possono interferire.

Le **dimensioni minime** dei caratteri, la cui parte mediana – **altezza della x** – è **pari o superiore a 1,2 mm** (oppure $\geq 0,9\text{mm}$ per imballaggi con superficie maggiore $< 80\text{ cm}^2$)



Modalità di presentazione

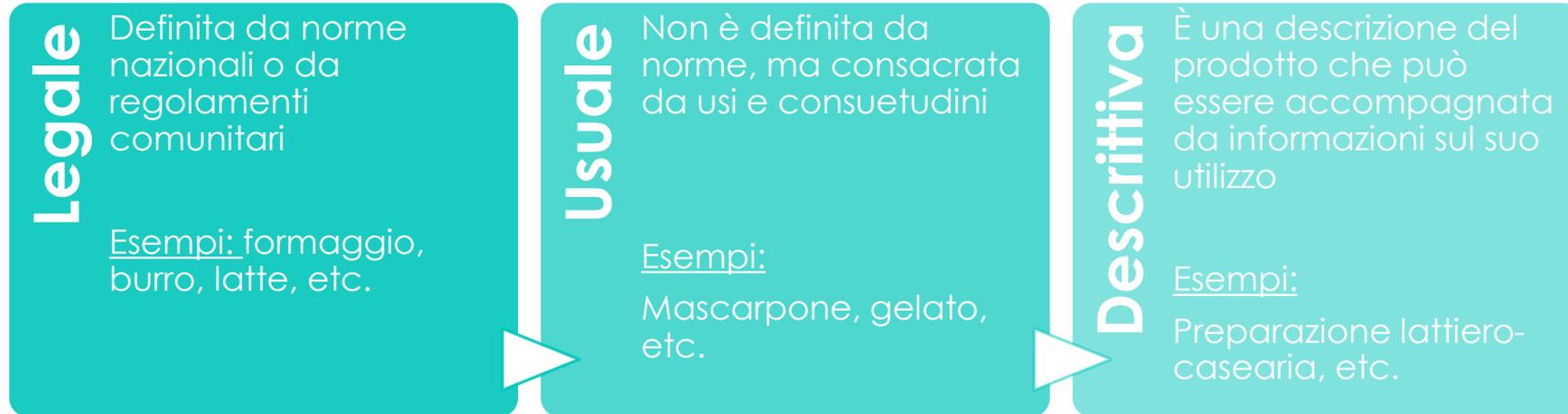


Denominazione dell'alimento

- La denominazione dell'alimento non è sostituita con una denominazione protetta come proprietà intellettuale, marchio di fabbrica o denominazione di fantasia.



Denominazione dell'alimento



Denominazione dell'alimento

- «Formaggio»: è riservato al prodotto che si ottiene dalla coagulazione acida o presamica del latte intero o parzialmente o totalmente scremato o dalla crema, anche facendo uso di fermenti o di sale da cucina (R.D. 2033/1925)
- Se si utilizzano altri latti rispetto a quello vaccino il termine “formaggio” deve essere accompagnato dalla specie da cui proviene il latte, ad esempio “formaggio pecorino”, se deriva dal latte di pecora
- Caratteristiche (es. origine del latte, consistenza della pasta, tempo di maturazione, etc.)
- Per i prodotti fabbricati con latte crudo, il cui procedimento di fabbricazione non richieda alcun trattamento termico o altre forme di trattamento fisico o chimico, l'etichetta riporta la dicitura “**fabbricato con latte crudo**” (Reg. CE 853/2004)



Elenco ingredienti

Ingrediente composto

Ordine
decrescente

INGREDIENTI
(IT) yogurt intero (latte intero, fermenti lattici vivi: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*), preparazione alla vaniglia (zucchero, aromi, amido modificato di mais, estratto di bacche di vaniglia 0,03% sul totale del prodotto finito),

Additivi

Ingredienti: LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO. Conservare in frigorifero a +4°C/+8°C. Una volta aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 7 giorni.



Elenco ingredienti

Per i seguenti alimenti non è richiesto un elenco degli ingredienti [...]

“i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o fusi”

INGREDIENTI

LATTE crudo vaccino, ovino, caprino, sale e caglio.

PEPE ROSSO 0,5% PEPE NERO 1,3%



Allergeni

- **Devono sempre essere indicati**
- **L'elenco** delle sostanze o gruppi che provocano allergie o intolleranze **è tassativo** (All. II del Regolamento UE 1169/2011)

Le regole

Riferimento chiaro alla denominazione delle sostanze

Evidenza grafica attraverso un tipo di carattere distintivo o una modalità grafica diversa rispetto agli altri ingredienti

L'uso del **termine «contiene»...** in mancanza dell'elenco degli ingredienti (es. vino)

La **ripetizione** della loro presenza quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici li contengono



Allergeni

- **Denominazione con chiaro riferimento all'allergene?** *“Nei casi in cui la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), non sono richieste»*

Es. Formaggio pecorino stagionato (chiaro riferimento alla presenza di latte) senza elenco degli ingredienti -> non è necessario specificare es. «contiene **latte**»

Ma se è presente l'elenco degli ingredienti ...

Ingredienti: **latte**, sale, caglio (termine «latte» posto in evidenza grafica)

Allergeni

- **Ripetizione volontaria?** *“Fatte salve le vigenti disposizioni unionali applicabili a specifici alimenti, la ripetizione delle indicazioni sugli allergeni al di fuori dell’elenco degli ingredienti, l’utilizzo della parola «contiene» seguita dalla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell’elenco dell’allegato II, o l’impiego di simboli o caselle di testo, non sono possibili su base volontaria (cfr. il considerando 47 e l’articolo 21, paragrafo 1, letto in combinato disposto con l’articolo 36, paragrafo 1, del regolamento)”.*

INGREDIENTI

Ⓢ yogurt intero (**latte** intero, fermenti lattici vivi: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*), preparazione alla vaniglia (zucchero, aromi, amido modificato di mais, estratto di bacche di vaniglia 0,03% sul totale del prodotto finito),

ALLERGENI: CONTIENE: latte.

Quantità netta

NON seguono le regole generale di altezza dei caratteri («x» minimo 1,2 mm).

Volume nominale

L – cL – mL
l – cl – ml

~~L. – LT – cc
l. – cL. – ℓ~~

Massa nominale

kg – g

~~kg. – Kg –
Gr – gr. – gr~~

Altezza minima cifre Qn

Qn (g o ml)	Altezza minima (mm)
≤ 50	2
> 50 e ≤ 200	3
> 200 e ≤ 1000	4
> 1000	6

e

Sempre ≥ 3 mm



Termine minimo di conservazione/data di scadenza

TMC

È la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione

«**da consumarsi preferibilmente entro il ...**» quando la data comporta l'indicazione del giorno, oppure

«**da consumarsi preferibilmente entro fine ...**» negli altri casi,

seguita dalla data oppure dall'indicazione del punto della confezione in cui essa figura

Data di
scadenza

È la data utilizzata per i prodotti rapidamente deperibili per i quali il consumo oltre alla data indicata potrebbe costituire un pericolo per la salute umana

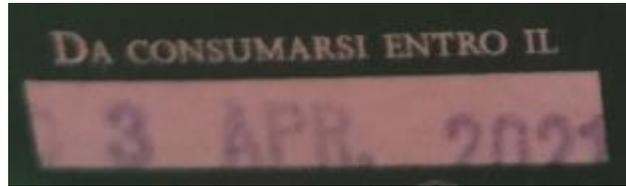
«**da consumare entro ...**»

seguita dalla data stessa (giorno, mese ed eventualmente anno) o dalla menzione del punto della confezione in cui figura

+ **Condizioni di conservazione** (obbligatorie)



Termine minimo di conservazione/data di scadenza



Da consumare entro 12 mesi dalla data di produzione.
DATA E LOTTO DI PRODUZIONE:

Da cons. Pref. entro

Scad. / /202

Data confez . / /202



Origine

Il Decreto 9 dicembre 2016 e s.m.i. si applica a tutti i tipi di latte e ai prodotti lattiero-caseari preimballati (Allegato I) **fino al 31/12/2023** (proroga stabilita dal Decreto 21 dicembre 2022, (GU Serie Generale n.96 del 24-04-2023) -> «Considerata l'esigenza di prorogare i regimi sperimentali dell'indicazione di origine da riportare nell'etichetta, alla luce delle consultazioni in corso sulla modifica del regolamento (UE) n. 1169/2011»

Prodotti esentati:

- DOP/IGP
- BIO
- Latte fresco (norma specifica -> Decreto 27 maggio 2004)



Origine

- **“Paese di mungitura”**: nome del Paese nel quale è stato munto il latte
- **“Paese di condizionamento o di trasformazione”**: nome del Paese nel quale il latte è stato condizionato o trasformato
- **“Origine del latte:”** nome del Paese se è stato munto, condizionato o trasformato nello stesso Paese

Info più specifiche rispetto es. allo Stato? In aggiunta alle suddette diciture è possibile impiegare diciture con significato equivalente purché le stesse non ingenerino confusione nel consumatore. Es. “nodini di latte pugliese” o “100% latte sardo” da riportare assieme a quella obbligatoria “origine del latte: Italia””



Dichiarazione nutrizionale

- È prevista una **forma tabellare** con le cifre allineate e, solo in mancanza di spazio sulla confezione, è consentito riportare in forma orizzontale le informazioni
- Devono essere presenti le **indicazioni obbligatorie** secondo quanto riportato all'articolo 30 del Reg. UE 1169/2011; i nutrienti sono espressi per 100 g/100 ml di prodotto, nell'ordine e con le diciture specificate

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	kJ/kcal
Grassi	g
Di cui acidi grassi saturi	g
Carboidrati	g
Di cui zuccheri	g
Proteine	g
Sale	g



Dichiarazione nutrizionale

- È possibile integrare uno o più **elementi facoltativi**: acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, polioli, amido, fibre, sali minerali e vitamine (questi ultimi solo se presenti in quantità significative (All. XIII del Reg. UE 1169/2011))
 - È consentito riportare i valori nutrizionali per **porzioni/unità di consumo** e quali **percentuali delle assunzioni di riferimento** secondo specifiche modalità
 - Sono previste delle **esenzioni** (All. V del Reg. UE 1169/2011), ma nel caso in cui sia presente un **“claim”**, cioè un’indicazione nutrizionale e/o salutistica (Reg. CE 1924/2006 e s.m.i. e Reg. UE 432/2012 e s.m.i.) **occorre riportare sull’etichetta la dichiarazione nutrizionale anche nel caso degli alimenti esentati.**
-

Dichiarazione nutrizionale

Prodotto soggetto a calo di peso naturale.

VALORI MEDIE NUTRIZIONALI PER 100 g. di prodotto

energia	375	kcal	Grassi	29,9	g
Proteine	1559	kJ	Grassi saturi	14,8	g
Carboidrati	25,5	g	Umidità	40,5	g
di cui zuccheri (lattosio)	1,1	g	Sale	0,709	g
	1,1	g	Ceneri	3,2	g

Valori Nutrizionali per 100g
Energia 1510 kJ - 361 kcal
Grassi 28,85g - 41%
Grassi Saturi 100%
Carboidrati 1,87g - 1%
Zuccheri 1,87g - 2%
Proteine 23,52g - 47%
Sale 1,03g - 17%

Dichiarazione nutrizionale

I **valori nutrizionali medi** possono essere ottenuti in modo **alternativo** tra loro:

- dall'analisi dell'alimento;
- dal calcolo effettuato a partire da valori medi noti o effettivi relativi ai singoli ingredienti (anche dati storici aziendali);
- dal calcolo eseguito adottando dati generalmente stabiliti ed accettati (es. database)

Nel giugno 2016 il Ministero della Salute ha predisposto delle Linee Guida sulle **tolleranze analitiche** e sugli **arrotondamenti applicabili**

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2509_allegato.pdf



ETICHETTATURA AMBIENTALE



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Cos'è imballaggio?

«I prodotti, composti di materiali di qualsiasi natura, adibiti a contenere determinate merci, dalle materie prime ai prodotti finiti, a proteggerle, a consentire la loro manipolazione e la loro consegna dal produttore al consumatore o all'utilizzatore, ad assicurare la loro presentazione, nonché gli articoli a perdere usati allo stesso scopo»

- Imballaggi primari, secondari e terziari
- **Obbligatoria del 1° gennaio 2023**, con possibilità di smaltire le **scorte***
- B2C e B2B
- Mercato nazionale

* Ossia di imballaggi, pieni o vuoti, privi dei requisiti al 31/12/2022. Da dimostrare effettiva immissione in commercio/etichettatura (es. documenti di acquisto merce/ lotto di produzione dell'imballaggio e/o dell'etichetta).



Etichettatura ambientale

IMBALLAGGIO MONOCOMPONENTE



IMBALLAGGIO MULTICOMPONENTE



Etichettatura ambientale

IMBALLAGGIO MULTICOMPONENTE



→ Si considera **separabile manualmente** una componente che l'utente può separare completamente, e senza rischi per la sua salute e incolumità, dal corpo principale con il solo utilizzo delle mani e senza dover ricorrere a ulteriori strumenti e utensili (es. forbici, coltelli, etc.).

↓
Le informazioni sono da riportare per ciascuna componente separabile manualmente.



Etichettatura ambientale

IMBALLAGGIO MULTICOMPONENTE con COMPONENTI SEPARABILI MANUALMENTE



VASETTO	CAPSULA	ASTUCCIO
PS 6	ALU 41	PAP 21
PLASTICA	ALLUMINIO	CARTA
RACCOLTA DIFFERENZIATA		
Verifica le disposizioni del tuo Comune		

OBBLIGATORIE

- Identificazione del materiale (codice alfanumerico Decisione 129/97/CE) -> **B2B e B2C**
- Indicazioni per la raccolta -> **B2C**



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Etichettatura ambientale

IMBALLAGGIO MULTICOMPONENTE con COMPONENTI SEPARABILI MANUALMENTE

VASETTO	CAPSULA	ASTUCCIO
PS 6	ALU 41	PAP 21
PLASTICA	ALLUMINIO	CARTA
RACCOLTA DIFFERENZIATA		
Verifica le disposizioni del tuo Comune		

ALTAMENTE CONSIGLIATE

- Identificazione del componente separabile manualmente
- Invito al consumatore a verificare le disposizioni del proprio Comune



Etichettatura ambientale

IMBALLAGGIO MULTICOMPONENTE con COMPONENTI NON SEPARABILI MANUALMENTE

I sistemi di imballaggio che prevedono un corpo principale e altre componenti accessorie non separabili manualmente (es. etichetta non separabile manualmente dal vasetto), devono riportare obbligatoriamente la codifica identificativa del materiale del corpo principale (vasetto) e, se destinati al consumatore finale, le indicazioni sulla raccolta (che seguono il materiale del corpo principale -> vasetto).

Es. vasetto con etichetta NON separabile manualmente (chiaramente il tappo è separabile manualmente e va dunque etichettato)

VASETTO

GL 71

RACCOLTA VETRO

Verifica le disposizioni del tuo Comune



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Responsabilità

- i **produttori** degli imballaggi sono certamente i soggetti obbligati ad identificare correttamente il materiale di imballaggio avendo contezza della sua effettiva composizione

MA

- gli **utilizzatori** spesso definiscono grafica e layout dell'etichettatura finale e forniscono le informazioni al consumatore



RESPONSABILITÀ CONVIDISA

e regolata tramite accordi commerciali o contrattuali che definiscano il punto della filiera in cui si concretizzi tale onere



Modalità grafica

Gli imballaggi devono essere opportunamente etichettati.

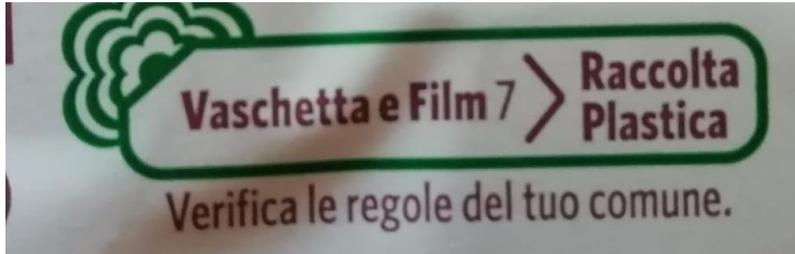
Forma grafica e lay-out liberamente scelti, purché efficaci e coerenti con gli obiettivi della normativa, garantendo dunque che al consumatore vengano fornite le informazioni necessarie per effettuare una corretta raccolta degli imballaggi.

Per garantire la leggibilità, si ritiene opportuno far riferimento a quanto già specificato dal Regolamento UE 1169/2011 rispetto all'altezza minima dei caratteri (minimo 1,2 mm con riferimento alla lettera "x").

Nel caso del B2B è possibile trasmettere l'informazione circa la codifica dei materiali di composizione anche utilizzando documenti commerciali, di trasporto, etc.



Modalità grafica



Modalità grafica



Indicazioni su capsula

+

Indicazioni su vasetto

+

Indicazioni su astuccio

OPPURE

Indicazioni su corpo principale/etichetta/
imballaggio di presentazione



Modalità grafica

È consentito ricorrere a strumenti digitali (es. APP, QR code, siti internet).

In questi casi è opportuno che venga riportata sull'imballaggio un'indicazione circa le modalità mediante le quali il consumatore può ricercare le informazioni sulla raccolta tramite gli strumenti digitali o i siti web. Le informazioni riportate tramite tali canali devono risultare facili e dirette, puntuali e non di difficile interpretazione.



Possono essere particolarmente utili nel caso di piccoli imballaggi, pack multilingua oppure imballaggi neutri (cioè gli imballaggi non stampati che non prevedono una grafica o l'apposizione di alcuna simbologia e informazione)

Per un corretto smaltimento
scannerizza il codice QR



Etichettatura ambientale

Decreto Ministeriale n. 360 del 28 settembre 2022, che adotta le Linee Guida sull'etichettatura ambientale ai sensi dell'art. 219, comma 5, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152

https://www.mase.gov.it/sites/default/files/archivio/normativa/rifiuti/Linee_guida_etichettatura_ambientale_27.09.2022.pdf



Ministero della transizione ecologica

**Linee Guida
sull'etichettatura degli
imballaggi ai sensi dell'art.
219 comma 5 del D.Lgs.
152/2006 e ss.mm**



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Sportello Etichettatura e Sicurezza Prodotti

Supporto di primo orientamento per le imprese

- **Prodotti alimentari:** sicurezza ed etichettatura alimentare, etichettatura ambientale, vendita in UE ed esportazione verso Paesi terzi
- **Prodotti non alimentari:** etichettatura comparto moda, prodotti di pelletteria ed energetica, marcatura CE, Codice del Consumo, informazioni metrologiche, cosmetici
- **Commercio internazionale:** contrattualistica e fiscalità internazionale, normativa doganale
- **Proprietà industriale e intellettuale:** marchi e brevetti, design, segreti industriali, diritto d'autore

Etichetta? Falla giusta!

Sportello Etichettatura

Crea la tua etichetta

Inoltra il tuo quesito

Riferimenti normativi

ALIMENTARE

NON ALIMENTARE

FAQ

Schede prodotto

ALIMENTARE

NON ALIMENTARE

Trova lo Sportello più vicino a te

Italia

Novità

TUTTE

<https://www.portale-etichettatura.lab-to.camcom.it/>



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



in collaborazione con



Comunicato stampa

Portale Etichettatura e Sicurezza Prodotti: il servizio si allarga ai temi della Certificazione e dell'Ambiente

Sotto l'egida di Unioncamere Italiana e grazie alla collaborazione con Agroqualità e CONAI, la Camera di commercio di Torino e il suo Laboratorio Chimico inseriscono da oggi nel Portale nazionale anche informazioni in tema di certificazione ed etichettatura ambientale, per orientare le imprese ad una giusta concorrenzialità

Roma 12 ottobre 2023 – Ancora un passo in più per il Portale Etichettatura e Sicurezza Prodotti realizzato dalla Camera di commercio di Torino e dal suo Laboratorio Chimico. Da oggi, oltre alle informazioni su etichettatura e sicurezza dei prodotti, internazionalizzazione, proprietà industriale e intellettuale, le imprese potranno ricevere indicazioni più approfondite sull'etichettatura ambientale, grazie alla collaborazione con CONAI, e supporto in tema di certificazione alimentare con il contributo di Agroqualità.



Sportello Etichettatura

Crea la tua etichetta

Inoltra il tuo quesito

Riferimenti normativi
ALIMENTARE
NON ALIMENTARE

FAQ

Schede prodotto
ALIMENTARE
NON ALIMENTARE

Novità TUTTE



<https://www.portale-etichettatura.lab-to.camcom.it/>



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO